

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyani, T., Chairul dan S.R. Muria. 2015. Pembuatan Bioetanol Dengan Proses Fermentasi Nira Aren Menggunakan *Saccharomyces cereviceae* Dengan Variasi pH Awal dan Waktu Fermentasi. *JOM FTEKNIK* 2 (1): 1-5
- Azizah, N., A.N. Al-Baarri, S. Mulyani. 2012. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, pH dan Produksi Gas Pada Proses Fermentasi Bioetanol Dari Whey Dengan Substitusi Kulit Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1 (2): 72-77
- Baharuddin, M. Muin dan H. Bandaso. 2007. Pemanfaatan Nira Aren (*Arenga pinnata* Merr.) Sebagai Bahan Pembuatan Gula Putih Kristal. *Jurnal Perennial*. 3(2) : 40-43
- Barlina, R., S. Karouw dan P. Pasang. 2006. Pengaruh Sabut Kelapa Terhadap Kualitas Nira Aren dan Palm Wine. *J. Penelitian Tanaman Industri* 12 (4): 166-171
- Batistote, M., S.H da Cruz and J.R Ernandes. 2006. Altered Patterns of Maltose and Glucose Fermentation by Brewing and Wine Yeasts Influenced by the Complexity of Nitrogen Source. *J. Inst Brew.* 111 (2): 84-91
- Cappuccino, J.G and N. Sherman, 2005. *Microbiology: a Laboratory Manual, Seventh Edition*. Pearson Education, Inc. Benjamin Cummings. San Fransisco
- Choudhary, D.K and B. N. Johri. 2009. *Basidiomycetous Yeasts: Current Status* (Chapter 2). In T. Satyanarayana and G. Kunze (eds.), *Yeast Biotechnology: Diversity and Applications*. Springer Science + Business Media B.V. New Delhi
- Deak, T. 2009. *Ecology and Biodiversity of Yeasts with Potential Value in Biotechnology* (Chapter 8). In T. Satyanarayana and G. Kunze (eds.), *Yeast Biotechnology: Diversity and Applications*. Springer Science + Business Media B.V. New Delhi
- Desrosier, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Díaz-Montaño, D.M and J. de J. R. Córdova. 2009. *The Fermentative and Aromatic Ability of Kloeckera and Hanseniaspora Yeasts* (Chapter 14) In T. Satyanarayana and G. Kunze (eds.), *Yeast Biotechnology: Diversity and Applications*. Springer Science + Business Media B.V. New Delhi

- Effendi, D.S. 2010. Prospek Pengembangan Tanaman Aren (*Arenga pinnata* Merr.) Mendukung Kebutuhan Bioetanol di Indonesia. *Perspektif* 9 (1): 36-46
- Elevri, P.A. dan S.R. Putra. 2006. Produksi Etanol Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* yang Diamobilisasi Dengan Agar Batang. *Akta Kamindo* 1(2): 105-114
- Fardiaz, S. 1988. *Fisiologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas IPB. Bogor
- Gaman, P.M. dan K.B. Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi Edisi Kedua*. Diterjemahkan oleh Gardjito, M., S. Naruki, A. Murdiati dan Sardjono. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Gancedo, C. and R. Serrano. 1989. In: *The Yeasts 2nd Edition*. Edited by A.H. Rose dan J.S Harrison. Academic Press. New York. 205–259
- Glazer, A.N and H. Nikaido. 2007. *Microbial Biotechnology Fundamentals of Applied Microbiology, Second Edition*. Cambridge University Press. New York
- Hansen, A.C., Q. Zhang and P.W.L Lyne. 2005. Ethanol-Diesel Fuel Blends: A Review. *Bioresource Technol* 96: 277-285
- Jasman , I. D., Prijambada, C. Hidayat and D. Widiyanto. 2012. Selection of Yeast Strains for Ethanol Fermentation of Glucose-Fructose-Sucrose Mixture. *Indonesian Journal of Biotechnology*. 17 (2): 114-120
- Josephsen, J and L. Jespersen. 2004. *Starter Cultures and Fermented Products* (Chapter 3). In Hui, Y.H., L.M. Goddik, A.S. Hansen, J. Josephsen, W.K. Nip, P.S. Stanfield and F. Toldrá (eds.), *Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology*. Marcel Dekker Inc. New York : USA
- Karmawati, E., J. Munarso, I.K Ardana dan C. Indrawanto. 2009. *Tanaman Perkebunan Penghasil Bahan Bakar Nabati (BBN)*. IPB Press. Bogor
- Kementerian Kesehatan RI. 2014. *Farmakope Indonesia Edisi V*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta
- Kismurtono, M. 2012. Fed-batch Alcoholic Fermentation of Palm Juice (*Arenga pinnata* Merr.) : Influence of the Feeding Rate on Yeast, Yield and Productivity. *International Journal of Engineering and Technology (IJET)* 2 (5): 795-799

- Kumar, R.S., T. Shankar and K. Anandapandian. 2011. Characterization of Alcohol Resistant Yeast *Saccharomyces cerevisiae* Isolated From Toddy. *Int. Res. J. Microbiol.* 2 (10): 399-405
- Kurtzman, C.P. and J.W. Fell. 1998. *The Yeast, a Taxonomic Study*. Elsevier. Netherlands
- Kurtzman, C.P., J.W. Fell, T. Boekhout and V. Robert. 2011. *Methods for Isolation, Phenotypic Characterization and Maintenance of Yeast* (Chapter 7). In Kurtzman, C.P. and J.W. Fell (eds.), *The Yeast, a Taxonomic Study*. Elsevier B.V. Netherlands
- Kustyawati, M.A dan S. Setyani, 2008. Pengaruh Penambahan Inokulum Campuran Terhadap Perubahan Kimia dan Mikrobiologi Selama Fermentasi Cokelat. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 13 (2): 73-84
- Lempong, M. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Info Teknis EBONI* 9 (1): 37-54
- Lempong, M. dan A.D. Mangopang. 2012. Efektivitas Nira Aren Sebagai Bahan Pengembang Adonan Roti. *Jurnal Penelitian Kehutanan Wallacea* 1 (1): 26-35
- Lutony, T.L. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. P.T Penebar Swadaya, Jakarta
- Madigan, M.T., J.M Martinko, D.A Stahl and D.P Clark. 2013. *Brock Biology of Microorganism 13 Ed.* Pearson Education, Inc. San Fransisco
- Mega, M. 2008. *Isolasi Khamir Nira Aren dan Potensinya Dalam Produksi Etanol*. Tesis Program Pascasarjana Kimia FMIPA UNAND. Padang
- Mussa, R. 2014. Kajian Tentang Lama Fermentasi Nira Aren (*Arenga pinnata* Merr.) Terhadap Kelimpahan Mikroba dan Kualitas Organoleptik Tuak. *Biopendix* 1 (1): 54-58
- Offiong, U.D and G.E Akpan. 2017. Comparative Evaluation of the Methods of Palm Sap Fermentation for Bioethanol Production. *Bioprocess Engineering*. 1(2): 54-57
- Okagbue, R.N. 1988. A Note on The Leavening Activity of Yeasts Isolated From Nigerian Palm Wine. *Journal of Applied Bacteriology*. 64: 235-239
- Pasha, C. and L. V. Rao. 2009. *Thermotolerant Yeasts for Bioethanol Production Using Lignocellulosic Substrates* (Chapter 25). In T. Satyanarayana and G. Kunze (eds.), *Yeast Biotechnology: Diversity and Applications*. Springer Science + Business Media B.V. New Delhi

- Periadnadi, D.K. Sari dan Nurmiati. 2018. Isolasi dan Keberadaan Khamir Potensial Pemfermentasi Nira Aren (*Arenga pinnata* Merr.) dari Dataran Rendah dan Dataran Tinggi di Sumatera Barat. *Bioeksperimen* 4 (1) : 29-36
- Poitrenaud, B. 2004. *Baker's Yeast* (Chapter 39). In Hui, Y.H., L.M. Goddik, A.S. Hansen, J. Josephsen, W.K. Nip, P.S. Stanfield and F. Toldrá (eds.), *Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology*. Marcel Dekker Inc. New York : USA
- Pontoh, J., I. Gunawan dan F. Fatimah. 2011. Analisa Kandungan Protein Dalam Nira Aren. *Chem. Prog.* 4 (2): 75-79
- Rahmah, S.A. 2018. *Skrining Khamir Potensial Penghasil Alkohol Dari Air Tapai Dalam Pencarian Isolat Unggul Produksi Bioetanol Dari Ubi Kayu (Manihot utilissima Pohl.)*. Skripsi Sarjana Biologi FMIPA UNAND. Padang
- Rahmana, S.F., S. Nurhatika dan A. Muhibuddin. 2016. Uji Potensi Fermentasi Etanol Beberapa Yeast yang Diisolasi dari Daerah Malang, Jawa Timur dengan Metode SDN (*Soil Drive Nutrient*). *JURNAL SAINS DAN SENI ITS*. 5 (2): 47-52
- Richana, N. 2011. *Bioetanol: Bahan Baku, Teknologi, Produksi dan Pengendali Mutu*. Penerbit Nuansa: Bandung
- Rudolf, A., K. Karhumaa and B. Hahn-Hägerdal. 2009. *Ethanol Production from Traditional and Emerging Raw Materials* (Chapter 23). In T. Satyanarayana and G. Kunze (eds.), *Yeast Biotechnology: Diversity and Applications*. Springer Science + Business Media B.V. New Delhi
- Santosa, V., J.A. Windhayu, Siswoko, I. Rukminingsih, R.L.N.K.R. Triandhini, S. Kasmiyati, dan F.F. Karwur. 2013. *Seleksi Khamir dari Nira Berdasarkan Toleransi dan Produktivitas Etanol*. Magister Biologi, Fakultas Biologi dan Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga
- Sari, D.K. 2017. *Isolasi dan Keberadaan Khamir Potensial Pemfermentasi Nira Aren (Arenga pinnata Merr.) Dari Dataran Rendah dan Dataran Tinggi di Sumatera Barat*. Skripsi Sarjana Biologi FMIPA UNAND. Padang
- Satyanarayana and G. Kunze. 2009. *Yeast Biotechnology: Diversity and Applications*. Springer Science + Business Media B.V. New Delhi
- Schneiter, R. 2004. *Genetics, Molecular and Cell Biology of Yeast*. Universität Freiburg Schweiz. Swiss

- SKK Migas (Satuan Kerja Khusus Pelaksana Kegiatan Usaha Hulu Minyak dan Gas Bumi). 2016. *Laporan Tahunan 2016*. SKK Migas. Jakarta
- Smith, M.Th. and D. Yarrow. 1988. *Yeast*. In Samson, R.A and E.S. van Reenen-Hoekstra (eds.), *Introduction to Food Borne Fungi*. Centraalbureau voor Schimmel cultures. The Netherlands
- Steinkraus, K.H. 2004. *Origin and History of Food Fermentations* (Chapter 1). In Hui, Y.H., L.M. Goddik, A.S. Hansen, J. Josephsen, W.K. Nip, P.S. Stanfield and F. Toldrá (eds.), *Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology*. Marcel Dekker Inc. New York : USA
- Stewart, G.G. 2017. The Production of Secondary Metabolites with Flavour Potential During Brewing and Distilling Wort Fermentations. *Fermentation* 3 (63): 1-27
- Suhono, B., Yuzammi, J.R. Witono, S. Hidayat, T. Handayani, Sugiarti, S. Musridawati, T. Triono, I.P. Astuti, Sudarmono dan H. Wawangningrum. 2010. *Ensiklopedia Jilid 5*. PT Kharisma Ilmu. Bogor
- Sukaryo, B. Jos dan Hargono. 2013. Pembuatan Bioetanol Dari Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). ISSN 0216-7395 *Momentum*. 9 (2): 41-45
- Thontowi, A., Kusmiati dan S. Nuswatara, 2007. Produksi -Glukan *Saccharomyces cerevisiae* dalam Media dengan Sumber Nitrogen Berbeda pada Air-Lift Fermentor. *Biodiversitas*. 8 (4): 253-256
- Walker, G.M and G.G. Stewart. 2016. *Saccharomyces cerevisiae* in the Production of Fermented Beverages. *Beverages* 2 (30): 1-12
- Waluyo, L. 2007. *Mikrobiologi Umum*. UMM Press. Malang
- Witono, J.R. 1998. *Koleksi Palem Kebun Raya Bogor: Vol. 1 No.1*. UPT Balai Pengembangan Kebun Raya-LIPI. Bogor
- Yong, J.W.H., L. Ge, Y. Fei Ng and S.N. Tan. 2009. The Chemical Composition and Biological Properties of Coconut (*Cocos nucifera* L.) Water. *Molecules*. 14: 5144-5164